

American IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **63**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	thomas fawcett pale ale	3.7 kg (100%)	83 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	11 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	columbus	11 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	6 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	columbus	6 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	6 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	columbus	6 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	columbus	30 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wlp095	Ale	Płynne	40 ml	---
--------	-----	--------	-------	-----